



Curso de culinária em domicílio com Personal Chef

2026

Módulo 1

Aula 1

Medalhões de filet ao molho de vinho tinto e cebola roxa com purê de batatas “rústico”
Crème Brûlée com baunilha em Favas

Aula 2

Risotto de aspargos frescos e presunto Parma
Petit Gateau

Aula 3

Salmão oriental com cebolinhas caramelizadas
Panna cotta com calda de framboesas

Aula 4

Papilote de frango com Gruyère e tomate seco, cuscuz marroquino
Millefeuilles à la vanille

Aula 5

Filet mignon assado na mostarda com Batatinhas rústicas
Crêpes de Nutella

Aula 6

Camarões à Provençal com arroz puxado no molho
Mousse au chocolat



Aula 7

Peixe de forno perfumado

Soufflé de goiabada com calda de catupiry

Aula 8

Quiches de queijo e de cogumelos selvagens

Salada de folhas, nozes e queijo de cabra ao molho honey-moustard

Merengue de morangos

Aula 9

Bacalhau à Brás

Profiteroles com calda de chocolate e amêndoas torradas

Aula 10

Magret de Canard à l'Orange

Poires Belle Helène

Observações:

1. Aulas em domicílio com 2 a 3 horas de duração, incluindo um prato principal + entrada ou sobremesa, a serem escolhidos da lista acima.
2. Orientamos a compra dos ingredientes e utensílios, organização e segurança na cozinha, até a finalização dos pratos. Disponibilizamos utensílios “especiais”, se necessário.
3. Valor da aula para 1 ou 2 alunos: R\$ 770; a partir de 3 alunos: R\$ 310 por pessoa. Oferecemos desconto para grupos grandes. Obs: valores para aulas com até 3km de distância dos Jardins. Para outras regiões, consultem-nos.
4. Forma de pagamento: aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula; alunos fixos: pagamento mensal antecipado, até o dia 5 do mês corrente.
5. Solicitamos que eventuais cancelamentos sejam comunicados com até 3 dias de antecedência; aulas canceladas com menor prazo serão consideradas aulas dadas.
6. A Chef também pode ministrar as aulas em inglês, francês ou espanhol, com as receitas impressas no idioma selecionado. Neste caso, há um acréscimo de 20% sobre o valor total da aula.
7. Chef Paula Passos (formada em Cuisine & Pâtisserie pela escola Le Cordon Bleu, Paris) - mais informações no site: www.cuisinedesamis.com.